# POLSKIE ZIOŁA

CZASOPISMO POŚWIĘCONE PROPAGANDZIE ZIELARSTWA

Nr. 6 (rok V) Czerwiec 1938 r.

## Sadownictwo a zioła lecznicze.

W związku ze wzrostem spożycia owoców wszelkiego rodzaju w Polsce, dla sadownictwa stwarzają się szczególnie korzystne warunki rozwoju.

Już w ostatnich latach daje się zauważyć, iż ruch sadowniczy stale, chociaż powoli wzmaga się, przybierając formę bardziej nowoczesną, dostosowaną do potrzeb chwili.

Nowopowstające ogrody owocowe bowiem przestają być zakładane wyłącznie dla siebie tj. dla rodziny i bliskich znajomych, zanikają również tzw. „ogrody amatorskie", a miejsce ich zajmują „sady handlowe", obliczone na produkcję o wydajności maksymalnej, stwarzające podstawę dla podaży owoców, o ich możliwie najwyższej wartości rynkowej.

Ponieważ sady wymagają wiele ziemi i to urodzajnej, sprawa wykorzystania gleby wolnej, niezarosłej pod drzewami żywo interesuje właścicieli ogrodów i sadów, zwłaszcza obliczonych na dochód.

W młodych sadach, gdzie ziemia nie jest ocieniona lub tylko w niewielkim stopniu, zagadnienie łączenia sadów z uprawą innych roślin jest mniej więcej rozwiązane. Wśród drzew wysiewa się więc rośliny jednoroczne i to przeważnie warzywa, kwiaty, których uprawa poza korzyścią uboczną materialną, sprzyja w wysokim stopniu

rozwojowi sadów, utrzymując glebę ich w należytej strukturze fizycznej.

W miarę zwiększania się cienia pod drzewami ilość roślin, które mogłyby być uprawiane w sadach, zmniejsza się stopniowo, aż wreszcie dochodzi do tego, iż dzięki silnemu zrastaniu się drzew koronami, uprawa wszelkich warzyw, wymagających z natury rzeczy wiele słońca, światła, okazuje się niemożliwa.

Próby wysiewania trawników pod drzewami okazały się wysoce niekorzystne dla drzew, ponieważ ziemia całymi latami nieporuszana, utrudnia dostęp wilgoci i powietrza do korzeni, które wskutek tego słabo rozwijają się a drzewa przedwcześnie starzeją i źle owocują.

Wśród roślin leczniczych istnieje wiele takich, którym właśnie takie ocienione środowisko sprzyja i tylko w takich warunkach dochodzą one do swej pełnej wartości leczniczej. Rośliny te tzw. „cieniolubne" podzielić możnaby na dwa rodzaje. Pierwsze — są to rośliny półcieniste, które do wzrostu wymają pewnego naświetlenia i takie, które mogą wyrastać prawie w zupełnym cieniu.

Do roślin półcienistych mających zastosowanie w lecznictwie należą: bez czarny, bukwica lekarska, fiołek wonny, kminek, konwalia majowa, kozłek lekarski, lebiodka posp., marzanka wonna, pierwiosnek, ogórecznik, oman wielki, płucnik lekarski i inne.

Z ziół, mogących rozwijać się w środowisku ocienionym wyliczyć należy: arcydzięgiel, naparstnicę, paproć samczą, rzewień lekarski, belladonnę, miodunkę lekarską, biedrzeniec, porzeczkę czarną, tojad, goryczkę krzyżową itd.

Wysadzanie krzewów silnie rozrastających się, mających zastosowanie w lecznictwie (jak maliny, tarnina, róża dzika itp.) w sadach jest niewskazane, ponieważ walka o byt na jednym miejscu jest zbyt wielka między drzewami owocowymi i wymienionymi krzewami, co może wyjść na niekorzyść w owocowaniu zarówno u jednej jak i drugiej strony.

Sprawa łączenia uprawy drzew owocowych i roślin przemysłowo-leczniczych jako zupełnie nowa, niewypróbowana jest otwarta dla wszelkich doświadczeń w tym dziale gospodarki rolnej. Przypuszczalnie—konieczne okażą się tu próby, tyczące nawożenia gruntu, który oczywiście musiałby być odpowiednio zasilany, doboru roślin leczniczych, posiadających wymagania glebowe zbliżone do tego czy innego typu sadu, owocowania drzew itd.

Sądzimy, iż zagadnienie to wcześniej czy później zainteresuje właścicieli ogrodów mniejszych czy też sadów handlowych na większą skalę zakrojonych i w dużej mierze przyczyni się do podniesienia opłacalności sadownictwa w Polsce.

*Dr. Maria Bernerówna.*

## W lipcu zbierać można:

| | | |
|---|---|---|
| Kłącza Tataraku | — | Rhizzoma Calami |
| Kwiaty Akacji białej | — | Flores Robiniae pseudoacaciae |
| „ Bzu czarnego | — | „ Sambuci nigri |
| „ Chabru | — | „ Cyani |
| „ Jasnoty białej | — | „ Lamii albi |
| „ Krwawniku | — | „ Millefolli |
| „ Lipy | — | „ Tiliae |
| „ Maku polnego | — | „ Rhoeados |
| „ Pomornika górsk. | — | „ Arnicae montanae |
| „ Rumianku zwycz. | — | „ Chamomillae vulgaris |
| „ „ rzymsk. | — | „ Chamomillae romanae |
| „ Ślazu lekarskiego | — | „ Altheae offic. |
| „ Ślaziku leśnego | — | „ Malvae silvestris |
| Mech islandzki | — | Lichen islandicus |
| Liście Bagna | — | Folia Ledum palustris |
| „ Bobrka trójlistnego | — | „ Trifolii fibrini |
| „ Babki lancetowatej | — | „ Plantaginis lanceolatae |
| „ Krwawniku | — | „ Millefolii |

| | |
|---|---|
| Liście Mącznicy garbarsk. — | Folia Uvae Ursi |
| „ Mięty pieprzowej — | „ Menthae piperitae |
| „ Naparstnicy — | „ Digitalis purpureae |
| „ Podbiału — | „ Tussilago Farfarae |
| „ Pokrzyku — | „ Atropae Belladonnae |
| „ Rojownika (melisy) — | „ Melissae officinalis |
| „ Ślazu lekarskiego — | „ Altheae officinalis |
| „ Ślaziku leśnego — | „ Malvae silvestris |
| „ Szałwi lekarskiej — | „ Salviae officinalis |
| Ogonki wiśniowe — | Stipites Cerasorum |
| | |
| Nasiona Gorczycy białej — | Semen Sinapis albae |
| „ Gorczycy czarnej — | „ Brassicae nigrae |
| „ Anyżu — | „ Anisi vulgaris |
| „ Karolku (kminku) — | „ Carvi |
| „ Kolendru — | „ Coriandrii |
| „ Kopru włoskiego — | „ Foeniculi |
| | |
| Owoce Borówki czarnej (czarnej jagody) — | Fructus Myrtillorum |
| „ Maliny — | „ Rubi Idaei |
| „ Poziomki — | „ Fragariae |
| Sporysz — | Secale cornutum |
| | |
| Ziele Bratków polnych — | Herba Violae tricoloris |
| „ Dziurawca — | „ Hyperici perforati |
| „ Dymnicy lekarskiej — | „ Fumariae officinalis |
| „ Jaskółczego ziela — | „ Chelidonii maius |
| „ Macierzanki — | „ Thymi serphylli |
| „ Lebiodki posp. — | „ Origani vulgaris |
| „ Nostrzyka żółtego — | „ Meliloti officinalis |
| „ Ogórecznika — | „ Boraginis off. |
| „ Piołunu — | „ Absynthii |
| „ Podróżnika lekarsk. — | „ Cichorii intybi |
| „ Połonicznika gładk. — | „ Herniariae glabrae |
| „ Poziewnika wielkokwiatowego — | „ Galeopsidis ochrol. vel grand. |
| „ Rdestu ptasiego — | „ Poligoni avicularis |
| „ Rosiczki okrągłolist. — | „ Droserae rotund. |
| „ Skrzypu błotnego — | „ Equiseti palustris |
| „ Skrzypu polnego — | „ Equiseti arvensis |
| „ Świetlika lekarsk. — | „ Euphrasiae officinalis |
| „ Tymianku — | „ Thymi vulgaris |
| „ Tysiącznika — | „ Centaurii minoris |
| „ Witułki lekarskiej — | „ Verbenae offic. |

# Gorczyca biała (Sinapis alba L.)

*(Cruciferae — Krzyżowe)*

Jedną z wielu stale poszukiwanych roślin przemysłowo-leczniczych stanowi gorczyca, która w kilku odmianach znana jest oddawna na rynku zielarskim. W lecznictwie używa się jej stosunkowo w ilościach niewielkich. Zastosowanie jej jako leku ogranicza się bowiem do wyrobu olejków gorczycznych (Oleum Sinapis aethereum), służących jako dodatek do maści i rozmaitych wcierań, mączki gorczycznej, sinapizmów czyli gorczyczników (Rigollot), do żucia lub poprostu łykania jako środek pobudzający apetyt.

O wiele większe zastosowanie znajduje gorczyca w przemyśle np. przy fabrykacji musztardy, do wyrobu konserw różnego rodzaju a przede wszystkim rybnych, dzięki czemu stanowi towar, którego ceny zwykle są notowane na giełdach (np. zbożowych).

Ponieważ produkcja krajowa w niewielkiej ilości pokrywa zapotrzebowanie rynku, sprowadzamy gorczycę z zagranicy, głównie z Holandii, która posiada surowiec o najwyższej zawartości olejków, a więc najsilniejszą.

Próby uprawy gorczycy w Polsce przeprowadzane przed wielu laty dały wyniki wybitnie dodatnie, zwłaszcza w dzielnicach północno-wschodnich, a więc na wileńszczyźnie, w wojew. nowogródzkim i białostockim. Okazało się, że gorczyca umiejętnie uprawiana w okolicach o klimacie chłodniejszym i wilgotniejszym daje ziarna o dużej zawartości olejku, o silnym zapachu, przewyższającym nawet pod względem wartości gorczycę holenderską. Im bardziej jednakże zbliżamy się z uprawą gorczycy ku południowi Polski, nasiona zatracają swój silny aromat i stanowią surowiec mniej ceniony tak w lecznictwie jak i w przemyśle. Spotyka się również w handlu gorczycę pochodzącą z południowej części Polski, która stanowi właściwie mieszaninę gorczycy i nasion różnych chwastów jak rzepy, rzepaku, rzodkwi, warzuchy, kapusty i innych. Oczywiście taka „niby—gorczy-

ca" o smaku silnie gorzkim, nie może być uważana za prawdziwą i przeważnie znajduje zastosowanie przy produkcji olejów tłustych, z których następniewyrabiają smary.

Zarówno w lecznictwie jak i przemyśle używa się trzech gatunków gorczycy: białej, czarnej i sarepskiej.

**Gorczyca biała** (Sinapis alba L.) jest rośliną roczną, dziko rosnącą po polach, ugorach. Łodyga rozgałęziona, górą lekko owłosiona, dołem pokryta szczecinkami, dorasta niekiedy do 70 cm wysokości. Korzeń wydłużony, kształtu wrzecionowatego. Liście pierzasto-dzielne, ząbkowane na brzegach, lekko owłosione, osadzone na długich ogonkach. Kwiaty żółte, kwitnące od maja aż do jesieni.

Owocem gorczycy białej są łuszczyny około 3 cm długie, posiadające po 3—6 nasion w obydwu przedziałach.

Nasiona gorczycy są jasno-żółte, kuliste, bez zapachu o smaku ostro—piekącym.

Gorczyca biała stanowi odmianę najwięcej znaną i najczęściej u nas hodowaną. Ponieważ zawiera najmniej olejku lotnego jest najtańsza. Cena jej za 100 kg waha się od 45—55 zł.

Wyższą cenę osiąga **gorczyca czarna** (Brassica nigra Koch.), wyrastająca dziko po polach, zaniedbanych ogrodach i nieużytkach o glebie urodzajnej. Wyglądem zbliżona jest do gorczycy białej, cała roślina jednak posiada kolor więcej sino-zielony. Kwiatki żółte, kwitnące w czerwcu i lipcu.

Nasiona kuliste, czarne lub brunatne, drobniejsze są niż u gorczycy białej. W każdej przegródce łuszczyny znajduje się ich po 4—6. Ostro-piekący smak nasion gorczycy czarnej jest znacznie silniejszy niż białej, wobec czego i cenę osiągają one wyższą. W roku 1938 — za 100 kg nasion gorczycy czarnej płacono od 60—70 zł. Uprawa gorczycy czarnej w Polsce dotychczas rozwija się słabo.

Trzecią odmianę stanowi **gorczyca sarepska** (Brassica juncea L. Czermet et Cosson). Gorczyca sarepska pochodzi z Azji Zachodniej, gdzie spotyka się ją rosnącą w dzikim stanie. Nazwa jej pochodzi od Sarepty

nad dolną Wołgą, gdzie jest uprawiana na większą skalę. Jest to odmiana najmniej znana w Polsce i na potrzeby kraju sprowadzana podobnie jak i gorczyca czarna z zagranicy.

Gorczyca sarepska z wyglądu podobna jest do obu wymienionych uprzednio odmian gorczycy, różni się głównie nasionami, które są znacznie większe od nasion gorczycy białej jak i czarnej. Cena gorczycy sarepskiej podobnie jak czarnej. Ze względu na duże zapotrzebowanie zwłaszcza gorczycy czarnej i sarepskiej uprawa tych roślin jest szczególnie polecana, tym bardziej, że wymagania glebowe ich nie są zbyt wysokie.

Za najlepszą glebę pod uprawę wszystkich trzech odmian gorczycy należy uznać grunt żyzny, piaszczysto-wapienny, wilgotnawy.

Wg. Mgr. Jana Biegańskiego: „ziemię gorczyca lubi urodzajną, w dobrej kulturze, rok przedtem nawożoną, niezbyt suchą i dobrze oczyszczoną z chwastów. Udaje się bardzo dobrze po okopowiznach i po roślinach strąkowych.

Po roślinach strąkowych, szczególniej gdy bujnie wyrosły, gorczyca żadnego nawożenia nie potrzebuje i to samo bywa, gdy następuje po okopowiznach uprawianych na nawozie. Po roślinach kłosowych, a tym bardziej po oleistych, zasilanie gruntu kompostem i nieco nawozu fosfororowego jest dla gorczycy wskazane. Na świeżym oborniku gorczycy siać nie należy, gdyż wtedy rozrasta się nadzwyczajnie, ale plony wydaje mniejsze.

Uprawa ziemi po roślinach kłosowych polega na jesiennej płytkiej orce z wymienionymi nawozami, głębokiej orce na wiosnę i po pewnym czasie zbronowaniu. Po okopowych wystarcza zbronowanie jesienne i na wiosnę obróbka kultywatorem, ale w ziemiach ciężkich kultywator jest niewystarczający i musi go zastąpić orka.

Uprawiając gorczycę, nasienie jej trzeba doskonale oczyścić, aby z nią razem nie posiać chwastów i nasion innej odmiany gorczycy, która w przyszłości zanieczyszcza nam zbiory i obniża ich wartość.

Przy siewie rzędowym przyjęta jest odległość 30 cm,

wszakże na ziemiach dobrych odległość ta jest zbyt małą i trzeba ją zwiększyć do 35 cm. Przy przewidzianym silnym rozroście i rozgałęzieniu odległość ta nie jest wcale za wielka, a przy tym zaoszczędza nasienie. Aby daremnie nasion nie tracić trzeba uregulować tak siewnik, aby na mórg wystarczyło 5—6 kg. nasion; przy czarnej gorczycy 4—5 kg nasienia. Jeżeli ziemia jest na powierzchni wysuszona, po skończonym obsiewie dobrze jest przejść wałkiem. W przyjaznych warunkach gorczyca kiełkuje po trzech dniach". (Hodowla ziół lekarskich wyd. V).

Pewną trudność w uprawie gorczyczy powodują szkodniki, jak np.: pchełka ziemna, która rzuca się na nią zaraz po wzejściu, przynosząc duże szkody w plantacjach gorczycy, oraz mszyce, które opadają gorczycę przed kwitnieniem. By zabezpieczyć gorczycę od pchełki należy ją wysiewać wczesną wiosną, gdy jeszcze jest zupełnie chłodno.

Od mszyc uchronić można gorczycę wysiewając w pobliżu konopie, które swą charakterystyczną wonią nie dopuszczają do rozwoju tych szkodników na plantacji.

Do zbioru gorczycy przystępuje się, kiedy dolne łuszczyny zaczynają żółknąć. Zżyna się całe ziele wczas rano, gdy jest wilgotne od rosy, ustawia w małe snopki w celu dosuszenia, po kilku dniach zwozi ostrożnie na wozach wyścielanych płachtami, by uniknąć strat, spowodowanych łatwem obsypywaniem się nasion gorczycy.

Po wymłóceniu gorczycy z łuszczyn, rozsypuje się ją w cienkiej warstwie na słońcu, by nasiona zielone dojrzały, a całość możliwie dokładnie została wysuszona.

Gorczyca zawierając znaczne ilości tłuszczu łatwo ulega zatęchnieniu a nawet spleśnieniu, tracąc przy tym smak i kolor, co wpływa na znaczne obniżenie jej ceny na rynku zielarskim.

Wydajność z morga wynosi około 400 — 700 kg; uzależniona jest ona zarówno od jakości gleby jak i umiejętności samej uprawy gorczycy.

*S. M.*

# O systemie nerwowym u roślin.

Zmarły przed rokiem uczony hinduski, wybitny fizjolog, profesor uniwersytetu w Kalkucie sir Jagadis Chunder Bose, poświęcił długie lata pracy, skrupulatnym, niezmordowanym badaniom życia roślin, dochodząc w nich do zdumiewających wyników.

Kiedy przed 20 laty Francis Darwin, syn słynnego Karola Darwina, autora głośnego niegdyś na cały świat dzieła: „O powstawaniu gatunków" wprawił, według słów Marianne, słuchaczy „British Association" w prawdziwe osłupienie wygłoszeniem zdania, że jest rzeczą zupełnie możliwą, iż rośliny posiadają w zarodku to, co u ludzi znane jest pod nazwą sumienia, nie spodziewano się, że znajdzie on pewne poparcie u uczonego hinduskiego, który rozwinie dalej i nada naukowe uzasadnienie luźno rzuconym myślom.

Jakoż istotnie odkrycia sir Jagadis Chundra stanowią wielki przełom w dotychczasowych poglądach na przyrodę. Bo chociaż teoria Kartezjusza o niewrażliwości zwierząt, tak bardzo rozpowszechniona przed paru wiekami, upadła już oddawna i bezpowrotnie, to jednak, gdy chodzi o świat roślinny, zachowuje ona dotąd jeszcze całą swą moc.

A tymczasem sir Jagadis Chunder Bose, opierając się na sumiennych badaniach i posługując się szeregiem skomplikowanych i niezmiernie czułych przyrządów, doszedł do wniosku i dowiódł to innym, że rośliny posiadają system tętniący ich sokiem, a stanowiący odpowiednik do serca zwierzęcego. Mają one również system nerwowy, który w pewnych warunkach wykazuje niezwykłą wrażliwość.

Aparaty, za pomocą których uczony osiągnął te wyniki — są to registratory — aparaty notujące, na których badany przedmiot sam zapisuje i automatycznie sporządza wykres, określający go i wykazujący wszystkie zachodzące w nim zmiany.

Wykresy otrzymane tą metodą nazywa Bose nie bez słuszności autografami roślin.

„Dzięki nim mogłem uczynić z niemej rośliny najbardziej wymownego kronikarza życia wewnętrznego i poczynionych doświadczeń, każąc jej zapisywać skrzętnie historię swego własnego życia. Wykresy otrzymane w ten sposób za pośrednictwem samej rośliny wykazują, że wszystkie reakcje żywotne, jakie posiadają gatunki najbardziej rozwiniętych zwierząt znajdują swe odbicie również w życiu roślin".

Przyrządy te pozwoliły nawet uczonemu hinduskiemu na umiejscowienie tkanek tętniących, odpowiadających sercu zwierzęcemu i ludzkiemu.

Dowiódłszy istnieniu „serca" i systemu nerwowego u roślin, wykazał również sir Chunder Bose przy pomocy tych samych przyrządów, że rośliny tak samo jak i ludzie i zwierzęta, odczuwają działanie środków uspakajających lub pobudzających uderzenie tętna.

Z doświadczeń sir Jagadis Chundra wynika tedy wyraźnie, że rośliny są wprawdzie nieme, ale nie są bynajmniej pozbawione wrażliwości.

„Rośliny wydawały się zawsze bardzo dalekie i różne od nas, wskutek swego cichego i spokojnego życia, stanowiącego tak gwałtowne przeciwieństwo do żywotności zwierząt, wyrażającej się w ruchach i odruchach różnych organów. Zwierzę ma możność reagowania na wszelkie wstrząsy przychodzące z zewnątrz za pomocą wielu różnych sposobów i jeżeli posiada głos — to za pomocą dźwięku; jeżeli zaś jest nieme to przez drgnienie jednego ze swych członków. Gdybyśmy mogli otrzymać od rośliny taką samą reakcję dostrzegalną dla nas, moglibyśmy według rodzaju tej „reakcji" osądzić stan i położenie danej rośliny".

Ciekawą jest rzeczą, jakie stanowisko zajmie oficjalna nauka wobec odkryć uczonego hinduskiego.

*Mgr. Wanda Kieszkowska.*

(Marianne, marzec 1938 r.).

# Stan produkcji i organizacji zbytu warzyw w Polsce.

W dniu 16 maja rb. na posiedzeniu Komisji Ogrodniczej przy Związku Spółdz. Rol. i Zar.-Gosp. R. P. p. Tadeusz Kubalski, Prezes Polskiego Związku Producentów Warzyw, wygłosił przemówienie na wymieniony w tytule temat, którego streszczenie dajemy poniżej jako dziedziny gospodarki rolnej pokrewnej zielarstwu, napotykającej na podobne trudności w organizacji handlu na terenie spółdzielczym.

Redakcja.

„Stwierdzić należy, że nie ma danych statystycznych z zakresu warzywnictwa, którymi możnaby się posługiwać przy omawianiu stanu warzywnictwa w całej Polsce. Opierać się można jedynie na danych z okręgu podstołecznego, które zebrał we własnym zakresie Polski Związek Producentów Warzyw.

Rozwój warzywnictwa w Polsce datuje się od stu lat, jednak wielkiego znaczenia nabiera od wojny europejskiej. Dziś stan produkcji jest dość wysoki i są nawet niektóre odmiany warzyw, w których produkcja nasza jest najlepsza (np. cebula). Produkcja nasza daje jednak dużo materjału lichego, co zwłaszcza dotyczy produkcji folwarcznej. Ponadto producenci nie są odpowiednio przygotowani i produkują niechlujnie. Stanowi temu w dużej mierze sprzyja fakt, że kupcy żydowscy nabywają nawet lichą produkcję.

Obecna faza rozwoju warzywnictwa, to utworzenie się samorodnych grup warzywników. Jest to proces przechodzenia z gospodarki rolnej na warzywniczą (zawodowe warsztaty ogrodnicze). Terytorialnie wyliczyć należy kilka ośrodków produkcji warzyw, t. j. warszawską, kaliską, łęczycko - kutnowską, miechowsko - kielecko - sandomierską, brzeską i wileńską. Te grupy terytorialne są podstawą eksportu warzyw za granicę i dostaw poza rynki lokalne. Inne okręgi produkcyjne są samowystarczalne

(np. Poznań), bądź też dostarczają na bliższe rynki krajowe (np. Wołyń).

Najwięcej powiedzieć można o okręgu warszawskim. Producenci tego okręgu są zorganizowani w Polskim Związku Producentów Warzyw. Inne okolice słabo współpracują z tą organizacją, co przypisać należy widocznie dobrym dla producenta warunkom tam istniejącym. Związek Producentów ma trzystu kilkudziesięciu członków. Obszar uprawy tych członków pod warzywa wynosi około 4 tys. mórg. Pomimo to, że Związek nie zrzesza wszystkich producentów warzyw okręgu stołecznego, to jednak członkowie jego są trzonem produkcji warzywnej.

Największą przeszkodą dla Związku była sprawa nasion importowanych jak np. kalafiora. Monopol na nasiona najlepsze miało 2—3 kupców żydowskich. Usunięto tę przeszkodę po długich staraniach. Nawiązano bezpośrednie stosunki handlowe i podjęto hodowlę własnych nasion z zagranicy. Nasiona, hodowane przez producentów, członków Związku, nie dają coprawda jeszcze takich rezultatów, jakich się oczekuje, ale starania w tej dziedzinie są dalej czynione i muszą doprowadzić do pozytywnego rezultatu.

Gospodarstwa, zrzeszone w Związku, podzielić można na: 1) czysto warzywne, 2) folwarczno-warzywne i 3) włościańsko-warzywne. Metody produkcji są oczywiście odmienne w poszczególnych typach gospodarstw.

Zaznaczyć należy, że rozwój warzywnictwa jest bardzo duży, gdyż obszar uprawy (członków Związku Produc. Warzyw) powiększył się z 3 tys. mórg na 4 tys.

Zasadniczą kwestią dla rozwiązania sprawy handlu warzywami jest zorganizowanie zbytu. Tą drogą poszedł Związek, otwierając targowisko. Członkowie Związku płacą $^{2}/_{3}$ opłaty normalnej przy wjeździe na targowisko. Dalszymi akcjami pionierskimi były: wprowadzenie ceduł i rejestru komisjonerów.

Przyczyną niechęci zrzeszenia się producentów w spółdzielniach jest możliwość sprzedaży warzyw bądź samemu, bądź przez komisjonera. Nie wymaga to kosz-

towego aparatu, koniecznego przy spółdzielniach. Dlatego spółdzielczość w tym zakresie winna przy sprzedaży warzyw bezpośrednio tylko uzupełniać inne czynności producenta.

Charakteryzując Związek Producentów Warzyw, należy wspomnieć jeszcze o innych akcjach tej instytucji, jak doświadczalnictwo, wprowadzanie maszyn ogrodniczych, obrona podatkowa producenta itp. Wyciągając wnioski dla okręgu podstołecznego, stwierdzić należy, że:

1. gospodarka warzywna jest związana z gospodarstwami o małym obszarze uprawy (88% gospodarstw ma obszar uprawy do 30 mórg);
2. konieczny jest ścisły nadzór i opieka (jakość produkcji);
3. czułą stroną poducenta jest zbyt (targowisko);
4. istnieje tendencja produkcji na zbyt lokalny;
5. istnieje proces przechodzenia gospodarstw chłopskich i folwarcznych na warzywne;
6. istnieje specjalizacja i racjonalizacja produkcji.

Najwięcej doświadczeń dla spółdzielczości daje Warszawska Spółdzielnia Warzywników (jedyna tego typu w Polsce), która ściśle współpracuje z Pol. Związkiem Producentów Warzyw. Na samym początku działalności spółdzielni, natrafiła ona na silną konkurencję kupców żydowskich. Dziś rola tych niegdyś decydujących na rynku warzywniczym kupców jest ograniczona. Spółdzielnia ruszyła naprzód sprawę przetworów warzywnych, wprowadziła własne opakowania, weszła do handlu detalicznego (trzy stragany) i myśli o rozwiązaniu sprawy przechowalnictwa. Spółdzielnia wprowadziła również zasadę dostarczania producentom niektórych towarów (np. nasiona, narzędzia ogrodnicze itp.). Obroty Spółdzielni wyniosły w ostatnim roku pół miliona złotych.

Z działalności Spółdzielni należy sądzić, że powinna być uznana zasada: małe kapitały — małe obroty, by przetrwać trudne okresy początkowej działalności.

Wyciągając wnioski, należy stwierdzić, że konieczną byłaby organizacja centrali spółdzielczej dla zbytu nawet

warzyw i owoców razem, stosownie do powyżej podniesionej zasady, że najpierw należy zorganizować zbyt, a nie produkcję. Spółdzielnie należy tworzyć małe. Dużą uwagę zwracać trzeba na kierownictwo spółdzielni, które musi być odpowiednio handlowo wyszkolone. Należy też dążyć do zmniejszenia podatków i opłat które poważnie obciążają spółdzielnie. Ważną też rzeczą jest zdobycie dla spółdzielni przywilejów w eksporcie warzyw i wykorzystanie spółdzielni przy dostawach wojskowych. W akcji spółdzielczej warzywnictwa oprzeć się początkowo należy na kilku producentach-pionierach, co stanowić będzie dużą gwarancję powodzenia".

*W. F.*

*(Poradnik Spółdzielni, czerwiec 1938 r.).*

# Walka z molami dawniej i dziś.

Futro kępkami odstające od skóry, podziurawiona jak sito wełniana suknia, zjedzony sweter, z którego wąską dróżką rozchodzą się puszczone oczka, — to niewątpliwie sprawka małych, żółto-srebrnych owadów, wyglądających na pozór tak niewinnie i nieszkodliwie.

Ale jeśli i dziś jeszcze w nielicznej stosunkowo garderobie nowoczesnej pani mole potrafią wyrządzić tak wielką szkodę, to cóż dopiero musiało się dziać za czasów staropolskich, gdy rzeźbione skrzynie i kufry mieściły po kilkanaście cennych futer, a szuflady wypełnione były kosztownymi sukniami, brokatem i złotogłowiem, ba, stary Pliniusz wspomina nawet, że mole ośmieliły się atakować cenne papirusy. Walczono więc z nimi zapamiętale, obok środków podstawowych, trzepania, czyszczenia i wietrzenia na świeżym powietrzu materii, skrapiano, okładano i okadzano je ponadto substancjami ostrymi i gryzącymi, które miały wszakże przeważnie tę złą stronę, że gubiąc mole, niszczyły też nierzadko i ochranianą materię.

Staropolski dykcjonarz historii naturalnej z 1783

roku wymienia niektóre z dawnych sposobów używanych do walki z molami. Do najważniejszych z nich należą: żywe srebro, zwane też dawniej merkuriuszem od francuskiej nazwy mércure, siarka i tytoń palony. Cóż, kiedy zauważono później, że żywe srebro oddziaływa szkodliwie na zdrowie, siarka niszczy kolory, tytoń zaś nie jest znowu wcale tak niezawodny. Wobec tego poleca dykcjonarz inny środek: olejkiem terpetynowym zmieszanym ze spirytusem zmaczać liście i położyć je w kufrze, gdzie się trzyma garderobę. Olejek ten ma tak mocno „zarażać" powietrze, że nietylko mole, ale i ich „nasienie" gubi od razu.

„Wełna owcza świeża", kończy autor dykcjonarza swoje uwagi, „nie podlega molom, gdyż nie lubią tłustości, która się w niej zawiera, i dla tego dobrze jest także tą wełną wytrzeć obicia i futra, którym udzieli swej tłustości i zachowa od molów".

Obok wyżej wymienionych substancji, istnieje również cały szereg roślin, uznanych za środki chroniące skutecznie od moli: należą tu zioła mocno pachnące, z których wiele używa się w medycynie ludowej, jako środek przeciw robaczny i służący przeciwko ugryzieniu jadowitych węży, pająków itd. Wymienić tu należy: lawendę, macierzankę, tymian, marunę, piołun, rutę, bagno, cyprysowe ziele i wrotycz, zwany również piżmem.

Większość z nich znajduje zastosowanie lecznicze, niektóre jak naprzykład ruta, lawenda nawet znaczne i szerokie, zawdzięczają swą woń olejkom eterycznym, wydzielającym się z nich, a które zebrane w odpowiedni sposób służą do sporządzania esencji.

Lawenda (Lavandula vera) stanowi roślinę bardzo popularną, cieszącą się zawsze wielkim powodzeniem. Woda lawendowa, olejki spikardowe znane były i używane powszechnie.

„Ta roślina" pisze o niej Dykcjonarz, „pełna jest cząstek korzennych, z których robią wódkę o przyjemnym zapachu. Olejek lawendowy, inaczej zwany Aspic, gubi wszy, mole i inne robactwo".

„Kwiat i liście lawendy — czytamy zkolei w Zielniku techniczno-ekonomicznym Gerald-Wyżyckiego, służą na dodatek do kadzideł i zapachów, na materacyki, które się kładą między odzież, bieliznę i książki, dla ochronienia tych rzeczy od molów... i innych szkodliwych owadów".

„W domowym użyciu lawendą wraz z pieprzem tureckim (papryką) przesypują suknie, futra i dywany, kiedy się na zimę w skrzynie chowają, aby mole od nich odpędzić". (Enc. Orgelbrandta).

Macierzanka (Thymus Serpyllum) i spokrewniony z nią tymian (Thymus vulgaris), używane często do kąpieli i ziółek wzmacniających i krzepiących, zawierają również olejki eteryczne o własnościach niszczących mole i wszelkie robactwo.

Maruna (Pyrethrum Tanacetum) o zapachu zbliżonym do rumianku, lecz znacznie ostrzejszym, zwana pospolicie miętką lub szałwia rzymską, między ludem zaś znana pod imieniem piwonii wonnej, polecana była zwykle przeciwko pluskwom i robactwu. Puder, zwany proszkiem perskim otrzymywanym z kwiatów pewnych gatunków maruny polecany jest i zachwalany z powodu właściwości tępiących mole i inne owady. (Pyrethrum cinerariaefolium).

O piołunie (Artemisia Absynthium), z którego również wydobywa się ekstrakty i olejki i który polecany jest także jako środek przeciwrobaczny i wzmacniający żołądek, pisze Wyżycki w swym Zielniku:

„Liście świeże włożone do pościeli oddalają z niej pchły i inne owady, odwar z tychże liści gubi wszy u bydląt, ususzone zaś i zapalone używa się do odurzenia pszczół czasu miodobrania... między odzież włożony oddala od niej mole".

Ruta, która zajmuje tak wiele miejsca w obrzędowości naszego ludu, a której Syreński poświęca aż dwadzieścia cztery strony w swoim zielniku, polecając ją jako środek niezawodny na wszystkie możliwe dolegliwości, służy również, jak i jej poprzedniczki do wyrobu

olejków chroniących od robaków. „Sok klarowany” z ruty miał być środkiem chroniącym od morowego powietrza.

Cyprysowe ziele, znane pod łacińską nazwą Santoliny, według Pliniusza gorzkie jak absynt, sproszkowane dawane było dzieciom przeciw robakom, oraz używane w gospodarstwie dla pozbycia się „nieproszonych gości”.

Wrotycz wreszcie (Tanacetum vulgare) zwany również piżmem o ostrym, korzennym smaku i kamforowym, przenikliwem zapachu, zabija pchły i tępi robactwo, wskutek czego kładziono często jego gałązki do łóżka, aby wonią swą je wypędzały.

Tak oto przedstawia się walka z molami przeprowadzana domowymi, dla wszystkich dostępnymi środkami. Zachwalana przedtem tak bardzo naftalina nie odnosi pożądanego skutku, lepsza znacznie ma być esencja z mirbanu i sublimat.

W dzisiejszych czasach za roślinę, przeciwdziałającą rozwojowi moli w gospodarstwie domowym uważana bywa roślina doniczkowa zwana „Kogucią ostrogą” po łac. Plectranthus fructicosus.

Kogucia ostroga posiada łodygę dorastającą do wysokości mniej więcej 1 metra, liście dość duże, formatu sercowego na brzegach regularnie ząbkowane. Kwiaty fioletowe, zebrane w gronach.

Rozsadzana z uszczkniętych odrostów pnia względnie odrostów grubszych gałązek, przyjmuje się bez zastrzeżeń w ziemi doniczkowej (lekkiej), lubi grunt dość wilgotny, słońce (chociaż za silne słońce szkodzi jej).

Doskonale utrzymuje się np. na balkonie, ozdabiając go swym zielonym obwisłym ulistnieniem i barwnymi kwiatami.

Kogucia ostroga wrażliwa jest na zimno i mróz, dlatego w zimie musi znajdować się stale w ciepłej, umiarkowanej temperaturze pokojowej, gdyż w przeciwnym razie marznie i usycha.

Jest faktem niezbicie stwierdzonym, że roślina ustawiana razem z doniczką w pobliżu szaf z ubraniami, koło dywanów i wogóle miejsc, gdzie mole najchętniej

gnieżdzą się, wypędza je radykalnie. Na czem polega ten wpływ Koguciej ostrogi — niewiadomo. Być może że to wpływ woni, jaką roślina wydziela, woni subtelnej dla ludzkiego powonienia, wyraźniejszej natomiast, gdy się rozetrze w palcach część świeżego liścia rośliny.

Opadłe, względnie zerwane i zasuszone liście Koguciej Ostrogi wkładane do foteli, kanap i t. p. powodują kompletny zanik moli.

Widzimy więc, iż walka z molami trwa nie od dzisiaj, wszelkie zabiegi mniej lub więcej udałe, mające na celu zabezpieczenie od tych szkodników umeblowania czy ubrań zapomocą ziół datują się od najdawniejszych lat.

Być może, iż wreszcie Kogucia Ostroga położy kres pladze molowej i uwolni wreszcie nasze mieszkania od tego rodzaju „nieproszonych gości".

*Marian Tongwin.*

## Książki do nabycia za pośrednictwem Redakcji:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Mgr. Jan Biegański | „Hodowla Ziół Lekarskich". | 5.— | zł. |
| „ „ „ | „Zielarz", podręcznik dla zbierających zioła lecznicze ze stanu dzikiego . . . . | 4.— | „ |
| „ „ „ | „Nasze zioła i leczenie się nimi" . . . . . . . . . | 6.— | „ |
| „ „ „ | „Soja i jej uprawa" . . . | 1.20 | „ |
| „ „ „ | „Rumianek i jego uprawa" | —.75 | „ |
| „ „ „ | „Kozłek lekarski" . . . | —.75 | „ |
| „ „ „ | „Różne herbaty i herbata polska" . . . . . . . . . | 1.— | „ |
| Inż. Jerzy Mariański: | „O suszeniu ziół leczniczych" | 0.75 | „ |
| Dr. E. Wasiutyński i Mgr. J. Biegański | „Reumatyzm—Artetyzm— leczenie ziołami" w opracowaniu dla wszystkich . | 1.80 | „ |
| Dr. E. Wasiutyński | „Choroby nerek — leczenie ziołami" w opr. dla wszyst. | 1.80 | „ |
| „ „ | „Choroby dróg moczowych— leczenie ziołami" w opr. dla wszystkich . . . . . . | 1.80 | „ |
| „ „ | „Choroby wątroby i woreczka żółciowego — leczenie ziołami" w opr. dla wszyst. | 2.— | „ |

# Bibliografia.

*Z. Makowski:* **„Szkółkarstwo, czyli rozmnażanie drzew i krzewów owocowych i ozdobnych".** 20 ryc. Warszawa. Nakładem Stowarzyszenia Pracowników Księgarskich. Zł. 3.60.

Podręcznik może służyć zarówno doświadczonym praktykom jak początkującym miłośnikom. Pierwsi znajdą w nim uzupełnienie posiadanych wiadomości, a to dzięki uwzględnieniu przez autora najnowszej literatury szkółkarskiej obcej, drudzy — jasno i treściwie podane opisy robót dotyczących rozmnażania i pielęgnowania wymienionych roślin.

*Jan Łebkowski:* **„Ogródki kwiatowe".** Z planami ogródków i kwietników, z 20 ryc. Wyd. II rozszerzone. Nakładem Stowarzyszenia Pracowników Księgarskich. Zł. 1.80.

Książka napisana przez kierownika Zakładu Hodowli Roślin m. st. Warszawy, ma na celu ustrzeżenie miłośników przed popełnieniem błędów przy wyborze roślin, danie wskazówek praktycznych zgrupowania roślin, użytkowania w dekoracji ogródków, wybrania materiału o istotnych wartościach. Podaje wszelkie praktyczne wskazówki dla posiadaczy małych ogródków, wzory kwietników z objaśnieniami oraz plany ogródków na małych przestrzeniach.

*Nehring Edw.:* **„Na piasku — kwiaty, warzywa, i ogród owocowy".** 11 ryc. Warszawa. Zł. 1.50

Piaski przy swoich wadach mają jednak wielką zaletę, są glebą ciepłą, nagrzewającą się szybko i łatwo na wiosnę, przeto można mieć wiele warzyw dużo wcześniej, niż na innych typach gleb.

Kto zamierza założyć ogród na piaskach, winien wpierw zbadać z jakim rodzajem piasku ma do czynienia i wtedy dopiero zdecydować się na wykorzystanie pod ogród lub w inny sposób. Niejeden chciałby zało-

żyć u siebie ogród, nie wie dokładnie jak to uczynić, inni znów tworząc ogródki, popełniają dużo błędów i narażają się na pokaźne straty.

Odpowiednie wskazówki i pouczenia — znajdzie czytelnik w książce Nehringa.

# Kronika

**Skąd pochodzi zwyczaj ozdabiania stołów biesiadnych kwiatami?** Zwyczaj przystrajania stołów biesiadnych w zieleń i kwiaty jest bardzo dawno znany już i spotykany u ludów starożytnych, u Greków, Rzymian, Gallów itd., choć miał w początkach swego powstania nieco inne znaczenie i cel, niż obecnie. Jeśli w zamierzchłej przeszłości podstawowym jego zadaniem było służyć pewnego rodzaju użyteczności i względom praktycznym to obecnie ma on znaczenie czysto już estetyczne i dekoracyjne.

Tak więc ludy starożytne i to zarówno Scytowie i Gallowie, jak Grecy i Rzymianie uważali woń kwiatów przy uczcie za środek pobudzający apetyt i rozweselający zarazem. Scytowie ucztujący przy ognisku wrzucali w ogień ziarna i owoce, których woń upajała ich, wprawiając w stan podniecenia i oszołomienia. Grecy znów i Rzymianie wierzyli, iż zapach kwiatów i roślin pobudza w nich werwę i nie dopuszcza do upicia się, gdyż otwiera pory dając w ten sposób ujście „napojom", które bez tego uderzyłyby do głowy. Dlatego też wyściełali nimi stoły i kładli wieńce na głowy, używając najczęściej do tego celu róż i dzikiej mięty. Do ulubionych obiektów, którymi namaszczano ciało i skrapiano odzież i włosy należały olejki z szafranu i werweny.

**Trójkolorowy kwiat.** Do rodzaju pewnych fenomenów roślinnych, należy kwiat drzewa zbliżonego do gujawy, rosnącej głównie w Ameryce centralnej i Indiach Wschodnich i rodzącej owoce, przypominające nieco nasze gruszki, odznaczające się wszakże znacznie delikatniejszym smakiem. Otóż kwiat tego drzewa przedziwnym kaprysem natury zmienia po kika razy na dobę barwę swych płatków, jak strojna kobieta suknie. Tak więc o szóstej rano jest on zupełnie biały; później poczyna coraz bardziej różowieć — aż dwunastej w południe staje się czerwony, w godzinach popołudniowych ciemnieje nabierając odcieni fioletowawych, by ściemnieć wreszcie zupełnie na szóstą wieczór, a wybieleć znów na ranek. Pachnie zaś tylko przez półtorej godziny na dobę, wtedy gdy kwiat jego jest czerwony jak krew.

Nie możemy tedy odmówić pewnej słuszności tygodnikowi

„Marianne", gdy dodaje on w zakończeniu, że drzewo to ze swym pięknym, trójkolorowym kwiatem do innych pożytków łączy i ten jeszcze, że może służyć za zegar ogrodowy, łącząc w ten sposób piękno z użytecznością.

**Jak najwięcej jarzyn w naszej kuchni.** Według opinii lekarzy sok jarzyn wywiera zbawienny wpływ na narządy trawienia człowieka. To też nic dziwnego, że powstał obecnie silny prąd ku przerzuceniu się z kuchni mięsnej na jarską.

Kapusta, kalafiory, buraki, ziemniaki, kalarepa, marchew itd. zaawansowały na stanowisko środków leczniczych.

Na przykład czosnek — zarzucony i wyśmiany przez oficjalną medycynę, obecnie znowu wywalczył sobie prawo obywatelstwa. A jako środek leczniczy znany był przecież przed wiekami. Chronił on w średniowieczu przed cholerą, gdy panowała epidemia, później używano go przeciw astmie, a także działał uśmierzająco w wypadku skrętu kiszek.

„Cztery cebule zamoczone w białym winie lepiej odczyszczają nerki, niż najbardziej wyszukane leki" — twierdzili lekarze wieku 18-ego.

Przez wiele lat pomidory usuwane były z naszych stołów, pod zarzutem, iż zawierają kwasy szkodliwe dla artretyków. Był to jednak błąd, jak się okazało. Pomidory bowiem posiadają wiele substancji odkwaszających krew, co raczej przeciwdziała artretyzmowi. Buraki regulują sprawność nerek, szpinak leczy anemię, pestki z dyni leczą solitera itd.

Medycyna współczesna stwierdziła, że szparagi zawierają wielką ilość soli odżywczych i witamin, działając moczopędnie, Karczochy nadają się jako pożywienie w razie cukrzycy, zawierają bowiem odmianę cukru, który jest nieaktywny.

Marchew zawierając fosforany, potas i dużo celulozy, wpływa dodatnio na rozcieńczenie treści wewnętrznej żołądka.

Jednym słowem, każda z jarzyn posiada jakąś leczniczą właściwość. Należy też na wszystkich kursach, pogadankach, odczytach i w szkole dzieciom o tym głosić i zachęcać ludność, zwłaszcza wiejską, by korzystała przynajmniej z tych warzyw, które są przez nią uprawiane. Trzeba tylko nauczyć się przyprawić je a zapewno posmakują lepiej, niż inne, dotychczasowe strawy.

*(Hasło ogrodn.-roln. rok 1937).*

**Co mówi Benito Mussolini o owocach.** Przed niedawnym czasem przyjął Mussolini na audiencji u siebie jedną z dawnych koleżanek p. A. R., przedstawicielkę jednego z największych pism amerykańskich. Po udzieleniu swego wywiadu, p. A. R. zadała na

# Tabela orientacyjna

**cen sprzedażnych najbardziej używanych gatunków ziół leczniczych loco Warszawa.**

| L.p. | Nazwa towaru | Cena za 100 kg. w zł. |
|---|---|---|
| 1 | *Baccae* Crataegi oxyac. — głóg . . . . . . | 160 — 200 |
| 2 | „ Cynosbati sine sem. — róża dzika . . | 120 — 150 |
| 3 | „ Fragariae — poziomki . . . . . . . | 350 — 400 |
| 4 | „ Juniperi — jałowiec . . . . . . . . | 20 — 30 |
| 5 | „ Myrtillorum — czarne jagody . . . . | 90 — 100 |
| 6 | „ Rubi Idaei — maliny . . . . . . . | 300 — 400 |
| 7 | „ Sorborum — jarzębina . . . . . . . | 30 — 40 |
| 8 | *Cortex* Frangulae — kora kruszyny . . . . . | 20 — 30 |
| 9 | „ Juglandis nuces — orzecha włosk. . . | 80 — 100 |
| 10 | „ Querci — kora dębowa. . . . . . . | 40 — 50 |
| 11 | *Flores* Althaeae — kwiat ślazowy . . . . . | 300 — 325 |
| 12 | „ Arnicae — pomornik górny . . . . . | 120 — 180 |
| 13 | „ Calcatrippae — ostróżka . . . . . . | 400 — 450 |
| 14 | „ Calendulae sine calic. — nogietek . . | 240 — 300 |
| 15 | „ Chamomillae roman — rum. rzym. . . | 150 — 250 |
| 16 | „ „ vulgaris — rum. posp. . . | 200 — 300 |
| 17 | „ Cyani — bławatek . . . . . . . . | 300 — 450 |
| 18 | „ Lamii albi — jasnota biała . . . . . | 500 — 600 |
| 19 | „ Lavandulae — lawenda . . . . . . | 300 — 400 |
| 20 | „ Malvae arboreae — malwa czarna . . | 275 — 325 |
| 21 | „ „ silvestris — „ leśna . . . | 250 — 300 |
| 22 | „ Millefolii — krwawnik . . . . . . . | 45 — 55 |
| 23 | „ Primulae — pierwiosnek lekarski . . . | 130 — 180 |
| 24 | „ Pruni spinosae — tarnina . . . . . | 350 — 400 |
| 25 | „ Robiniae pseudo-acaciae — akacja . . | 70 — 100 |
| 26 | „ Sambuci — bez czarny . . . . . . . | 100 — 160 |
| 27 | „ Spireae ulmariae — tawuła, król. łąk . | 120 — 150 |
| 28 | „ Stoechados citrini — kocanka piask. . | 80 — 100 |
| 29 | „ Tiliae — lipa . . . . . . . . . . | 120 — 150 |
| 30 | „ Trifolii albi — koniczyna biała . . . . | 100 — 120 |
| 31 | „ Verbasci — dziewanna . . . . . . . | 400 — 600 |
| 32 | „ Violae tricolor — bratki . . . . . . | 200 — 250 |
| 33 | *Folliculi* phaseoli — łupiny fasoli . . . . . | 20 — 30 |
| 34 | *Foliae (et Herbae)* Absinthii — piołun . . Hb | 40 — 60 |
| 35 | „ Abrotani — bożodrzew . . . . . Hb | 120 — 150 |
| 36 | „ Althaeae — ślaz . . . . . . . . Fo | 110 — 140 |
| 37 | „ Asperulae odor. — marzanka wonna Hb | 40 — 60 |
| 38 | „ Arnicae — pomornik górny . . . Fo | 100 — 110 |
| 39 | „ Artemisiae — bylica . . . . . . . Hb | 50 — 70 |
| 40 | „ Betulae — brzoza . . . . . . . . Fo | 25 — 40 |
| 41 | „ Bidentys tripart.—dwuząb trójdzielny Hb | 70 — 100 |
| 42 | „ Cardui benedicti—drapacz lek . . Hb | 80 — 100 |
| 43 | „ Cichorei — podróżnik, cykoria . . Hb | 50 — 80 |
| 44 | „ Chenopodii — komosa meks. . . Hb | 140 — 180 |
| 45 | „ Centaurii minor — tysiącznik . . Hb | 100 — 150 |
| 46 | „ Droserae — rosiczka . . . . . . . Hb | 400 — 500 |
| 47 | „ Euphrasiae — świetlik lek. . . . Hb | 100 — 130 |
| 48 | „ Equiseti arv. — skrzyp polny . . Hb | 25 — 35 |
| 49 | „ „ hiem. (palustre)—skrzyp bł. Hb | 30 — 40 |
| 50 | „ Farfarae — podbiał . . . . . Fo | 25 — 30 |
| 51 | „ Fragariae — poziomka . . . . . Fo | 50 — 60 |
| 52 | „ Galeopsidis cum flor. — poziewnik żółtawy . . . . . . . . . . Hb | 50 — 60 |
| 53 | „ Hederae terrestris—bluszczyk ziemny (kurdybanek) . . . . Hb | 60 — 100 |
| 54 | „ Herniariae glabrae—połonicznik . Hb | 60 — 80 |

| L.p. | Nazwa towaru | | Cena za 100 kg w zł. |
|---|---|---|---|
| 55 | *Foliae (et Herbae)* Hyperici — dziurawiec . | Hb | 30 — 40 |
| 56 | „ Hepaticae trilobae—wątrobiane ziele, przylaszczka . . . . . . | Fo | 80 — 100 |
| 57 | „ Juglandis — orzech włoski . . . | Fo | 60 — 70 |
| 58 | „ Majoranae majeranek (otarty) . . | Hb | 90 — 120 |
| 59 | „ Meliloti — nostrzyk lek. . . . . | Hb | 40 — 60 |
| 60 | „ Melissae — melisa . . . . . . . | Fo | 180 — 230 |
| 61 | „ Menyanthes trifol.—bóbrek trójl. . | Fo | 50 — 80 |
| 62 | „ Menthae piper. — mięta pieprzowa | Fo | 150 — 200 |
| 63 | „ Millefolii — krwawnik . . . . . . | Hb | 40 — 50 |
| 64 | „ Myrtillorum — czarne jagody . . | Fo | 50 — 70 |
| 65 | „ Polygoni avic. — rdest ptasi . . | Hb | 30 — 40 |
| 66 | „ „ hydropip. — rdest ostro-gorzki, pieprz wodny . . . | Hb | 50 — 60 |
| 67 | „ Pulmonariae — płucnik lek. . . . | Hb | 100 — 120 |
| 68 | „ Plantaginis lanc. — babka lancet. | Fo | 75 — 100 |
| 69 | „ Ribis nigri — czarna porzeczka . | Fo | 25 — 35 |
| 70 | „ Rutae — ruta . . . . . . . . . | Fo | 140 — 170 |
| 71 | „ Rosmarini — rozmaryn . . . . | Hb | 140 — 170 |
| 72 | „ Spirea ulm. — tawuła . . . . . | Hb | 70 — 90 |
| 73 | „ Serphylli — macierzanka . . . . | Hb | 40 — 60 |
| 74 | „ Salviae — szałwia . . . . . . . . | Fo | 100 — 150 |
| 75 | „ Urticae dioicae — pokrzywa . . | Fo | 50 — 65 |
| 76 | „ Uvae ursi — mącznica garb. . . | Fo | 30 — 40 |
| 77 | „ Taraxaci cum. rad — mniszek lek. | Hb | 70 — 90 |
| 78 | „ Thymi — tymianek (otarty) . . . | Hb | 120 — 140 |
| 79 | „ Veronicae — przetacznik . . . . | Hb | 80 — 100 |
| 80 | „ Verbenae — witułka lek. . . . . | Fo | 120 — 180 |
| 81 | „ Violae tricolor — bratki polne . . | Hb | 50 — 70 |
| 82 | „ Virgae aureae — nawłoć posp. . . | Hb | 80 — 100 |
| 83 | „ Vitis ideai — borówka . . . . . | Fo | 50 — 70 |
| 84 | *Fructus et Semen* Anisi vulgaris — anyż . . . | | 220 — 250 |
| 85 | „ Carvi — kminek . . . . . . . . . | | 85 — 100 |
| 86 | „ Coriandrii — kolender . . . . . . . | | 100 — 120 |
| 87 | „ Cumini — kmin . . . . . . . . . | | 200 — 300 |
| 88 | „ Foeniculi — koper . . . . . . . . | | 75 — 110 |
| 89 | „ Lini — siemię lniane . . . . . . . | | 50 — 60 |
| 90 | „ Sinapis alba — gorczyca biała . . . . | | 45 — 55 |
| 91 | „ Sinapis nigra — gorczyca czarna . . . | | 60 — 70 |
| 92 | *Gemmae* Betulae — pączki brzozowe . . . . | | 200 — 250 |
| 93 | „ Pini — pączki sosnowe . . . . . . . | | 80 — 100 |
| 94 | „ Populi — pączki topolowe . . . . . | | 80 — 100 |
| 95 | *Lichen* Islandicus — mech islandski . . . . | | 30 — 40 |
| 96 | *Radix* Althaeae — ślaz . . . . . . . . . | | 240 — 275 |
| 97 | „ Angelicae — dzięgiel . . . . . . . | | 180 — 250 |
| 98 | „ Arnicae — pomornik górny . . . . . | | 300 — 350 |
| 99 | „ Artemisiae — bylica . . . . . . . . | | 100 — 140 |
| 100 | „ Caricis aren. — turzyca piask. . . . . | | 100 — 130 |
| 101 | „ Calami — tatarak . . . . . . . . . | | 50 — 75 |
| 102 | „ Consolidae — żywokost . . . . . . | | 60 — 70 |
| 103 | „ Inulae Heleni — oman wielki . . . . | | 150 — 200 |
| 104 | „ Graminis — perz . . . . . . . . . | | 40 — 50 |
| 105 | „ Gentianae — goryczka . . . . . . . | | 190 — 250 |
| 106 | „ Lappa maj. — łopian . . . . . . . | | 80 — 100 |
| 107 | „ Ononidis — wilżyna ciernista . . . . | | 60 — 100 |
| 108 | „ Polypodii — paprotka . . . . . . . | | 200 — 280 |
| 109 | „ Saponariae alb. — mydlik biały . . . | | 100 — 130 |
| 110 | „ Taraxaci — mniszek lek. . . . . . . | | 120 — 180 |
| 111 | „ Urticae dioicae — pokrzywa . . . . . | | 150 — 175 |
| 112 | „ Valerianae — kozłek lek. . . . . . . | | 180 — 220 |
| 113 | *Viscum album* . . . . . . . . . . . . . | | 50 — 70 |

odchodne takie pytanie dawnemu znajomemu: zdziwiona jestem, że po tylu latach tak wyczerpującej pracy, kolega się nie zmienił i wygląda sobie jak lat temu przynajmniej 20-cia. Czemu to przypisać i czy można wiedzieć coś o tej dla mnie jak nazwię tajemnicy, tego dobrego i zdrowego wyglądu? — Z uśmiechem Mussolini wskazuje ciekawej sprawozdawczyni duży kosz owoców, stojących na drugim stole i odpowiada: „W tych owocach jest cała tajemnica mego zdrowia.. owoce, apetyt i owoce. Rano po kawie jem owoce, wieczorem także owoce i na noc kazuję sobie podać owoce". Po owocach — Mussolini powiada — czuję się jak młodzieniec i mogę — wydatnie jeszcze pracować".

(*Hasło ogrodn. roln. 1937*).

## Kącik Ziołolekarza

**P. Stanisława Pragł. Lwów.** Przeciw zbytniej opaleniźnie od słońca, radzimy zmywać rano i wieczorem twarz wywarem pietruszki zwyczajnej (woda pietruszkowa).

**Zygmunt Ostr. Białystok.** Przy kamieniach żółciowych należy pić 2—3 razy dziennie szklankę wywaru z siemienia lnianego a w razie ataku w okolicy wątroby robić ciepłe okłady.

## Odpowiedzi Redakcji:

**P. Marian Szkl. Poznań.** Niestety dotychczas nie posiadamy w Polsce dokładnego, barwnego atlasu ziół leczniczych.

---

Niniejszym komunikujemy, iż listy do których nie załączono znaczka pocztowego pozostają bez odpowiedzi.

---



---

Adres Redakcji i Administracji: Warszawa, Krakowskie Przedmieście 38 m. 11, tel. 694-02.
Redakcja i Administracja czynna w środy i piątki od 5 — 6 pop.
Cena prenumeraty: rocznie 6 zł., półrocznie 3.50 zł, kwartalnie. 1.80 zł. Pojedyńczy numer 0 65 gr. wraz z przesyłką.
Prenumeratę można opłacać przy pomocy blankietów rozrachunkowych lub do P. K. O. na konto Nr. 29.360.

---



---

Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **Dr. farm. Maria Bernerówna**

Druk. M. Gołaszewski i Syn, Warszawa, Czerniakowska 131, tel. 9.38-57.